

Verrines de crumble niçois au fromage de chèvre



Ingrédients (pour une douzaine de verrines) :

Ratatouille

- 1 aubergine
- 1 poivron
- 1 oignon
- 2 courgettes
- tomates
- herbes de provence, sel, poivre, huile d'olive

Crème au fromage de chèvre

- 2 pots de Soignon crème
- 15 cl de crème liquide
- 3 cuil à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Crumble

- 200 g de farine
- 100 g de beurre ramolli
- 1 jaune d'œuf
- sel

Réalisation :

Préparez la ratatouille en coupant les légumes en petits dés.

Pendant que la ratatouille cuit, préparez le crumble en mélangeant du bout des doigts le beurre ramolli, la farine, le jaune d'œuf et le sel. Etalez le crumble sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites cuire au four (180°) jusqu'à obtenir une jolie couleur dorée.

Pour la crème de chèvre, mélangez au fouet la crème de Soignon et la crème liquide puis ajoutez l'huile d'olive. Salez et poivrez.

Laissez refroidir la ratatouille et le crumble avant de dresser vos verrines.

Disposez sur le fond une couche de ratatouille, puis la crème au fromage de chèvre et enfin le crumble.